

TARTA DE MANZANA NAVIDEÑA

INGREDIENTES

Para la masa quebrada:

200 g de harina

100 g de mantequilla

1 huevo

30 g de azúcar y un pellizco de sal.

Compota de manzana:

6 manzanas reinetas peladas y sin corazón

100 g de agua

100 g de azúcar

1 palo de canela

1 cucharadita de azúcar vainillado

1 cucharada de zumo de limón

Cobertura:

70 g de azúcar

50 g de agua

2 yemas

2 hojas de gelatina (remojadas en agua fría)

200 g de nata líquida para montar

100 g de queso Philadelphia

Para decorar:

Chocolate Nestlé postres o
chocolate con leche

Un molde desmontable de 26-28cm. de diámetro

PREPARACION:

Precaliente el horno a 180°. Ponga la gelatina en agua fría reserve.

Para hacer la masa quebrada ponga todos los ingredientes en el Thermomix por el orden en que aparecen y programe 15 segundos en velocidad 3. Saque la masa y póngala en una bolsa de plástico. Reserve.

Para la compota, ponga la mariposa en las cuchillas y eche el azúcar, el agua, la canela, y eche las manzanas en trozos. Programe 15 minutos, 100°, velocidad 1. Saque y reserve.

Mientras se hace la compota, estire la masa entre dos plásticos y forre con ella el molde, pinche toda ella con un tenedor y selle los bordes con las manos mojadas en agua. Hornee la masa durante 15 minutos a 180°. Cuando termine la compota, échela en el molde e introduzcala de 10 a 15 minutos a la misma temperatura.

Para hacer la cobertura, ponga la mariposa en las cuchillas y eche el agua, el azúcar y las yemas en el vaso, programando 4 minutos, 85°, velocidad 1 1/2

Incorpore a continuación las hojas de gelatinas bien escurridas y mezcle 15 segundos en Vel 3. Déjelo enfriar dentro del vaso y cuando esté frío, mezcle unos segundos en Vel 3, añada la nata muy fría y el queso Philadelphia y programe Vel 3 hasta que esté semimontada. Reserve.

Cuando saque la tarta del horno, déjela enfriar, cubra con la mezcla del vaso alisando la superficie y métela en el frigorífico para que cuaje la gelatina.

Desmolde en un plato redondo de servir con blanda, haga virutas de chocolates con la ayuda de un pela patatas y cubra con ellas toda la superficie.